ЗЕЛЕНЬ И ПЕРВЫЕ ЗАГОТОВКИ

СПЕЦВЫПУСК
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
ЗАГОТОВОК НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

Первые заготовки

№ 6
2009

ISSN 1992-3783
09006
9 771992 378002

Стрелки чеснока

***Маринад:** на 1 л воды - 1 ст. л. уксуса, 1/4 ст. сахара, 1/4 ст. соли, 3 горошины душистого перца, 12 горошин черного перца, 3 бутона гвоздики.*

Сочные зеленые стрелки чеснока тщательно очистить, вымыть, плотно уложить в подготовленные банки, залить кипятком, закрыть крышкой, оставить на сутки. Воду слить и залить маринадом, банки закатать. Мало кто знает, что и «бульбочки» на стрелках - настоящий деликатес. Их можно использовать в качестве компонента при составлении овощных ассорти. Кроме того, если очистить «бульбочки» от кожицы, выбрать крошечные головки чеснока и заготовить так же, как и черемшу, можно не только сполна сохранить щедрые дары лета, но и порадовать своих близких и гостей редким деликатесом.

Смирнова Ирина Сергеевна (г. Лабинск)

Заготовка для зеленого борща

500 г щавеля, 500 г зеленого лука, 300 г укропа, 2 ст. л. соли.

Свежие листья щавеля вымыть и измельчить. У зеленого лука обрезать корни, тщательно вымыть и нарезать кусочками длиной 2 см. Молодой укроп вымыть и мелко нарезать. Все компоненты смешать и тщательно перетереть с солью, чтобы выделился сок, затем плотно уложить в банки. Стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки 20 мин., литровые - 25. Перед употреблением зелень промыть в проточной воде для удаления излишков соли.

Ефимчук Варвара Владимировна (г. Ахтубинск)

Зелень сушеная в духовке

Молодые зеленые листья отделить от толстых стеблей, обмыть, обсушить на сите, нашинковать. Разложить зелень слоем в 2 см на противне, покрыть сверху чистой бумагой и сушить при 50°С в течение 4 ч. Готовую зелень разложить по картонным коробкам. Перед укладкой на хранение можно измельчить до порошка. Коробки с зеленью убрать в сухое место. Можно хранить в плотно закрывающихся стеклянных банках.

Толстые стебли не выбрасывать, разрезать их на части и высушить отдельно, их добавляют при варке бульонов. Кстати, семена всех пряных растений и семена перцев великолепно сохраняют запах растения. Высушить их тоже!

Тищук Марина Антоновна (г. Нальчик)

Щавель натуральный

Свежие листья перебрать, вымыть и на 2 мин. опустить в кипящую воду. Плотно уложить их в горячие банки, залить горячей водой, в которой они бланшировались, и стерилизовать в кипящей воде 1 ч.

Мельникова Галина Яковлевна (г. Ейск)

Щавель консервированный

Щавель промыть, бланшировать в кипящей воде 4 мин. Протереть через сито. Полученное пюре прогреть в кастрюле до кипения, сразу разлить в банки и стерилизовать 1 час.

Можно консервировать не протертые листья. В этом случае бланшировать не более 1 мин., а затем плотно уложить в банки и стерилизовать. Хранить в холодном месте.

Ботова Ксения Николаевна (г. Петрозаводск)

Сельдерей сухим посолом

1 кг листьев сельдерея, 1 ст. соли.

Свежие здоровые листья тщательно вымыть, просушить, мелко нарезать. Нарезанные листья тщательно перемешать с солью и плотно уложить в банки. Когда на поверхности смеси выступит сок, закатывать крышками. Хранить в темном месте. Хорошо подойдет к мясным и рыбным блюдам. Таким образом солят и петрушку.

Сизова Алла Кирилловна (г. Ярославль)

Зимняя заправка «Без проблем»

Лук - 1 кг, морковь - 1 кг, сладкий перец - 500 г, укроп, соль - 2 ст.

Заправка удобна зимой для приготовления первых блюд. Лук, морковь и перец измельчить, добавить большой пучок укропа (сельдерея) и соль. Перемешать, плотно набить в банки, накрыть полиэтиленовой крышкой, поставить в прохладное место. Бульоны и простые супы с такой заправкой получаются вкуснее, чем со свежими кореньями. Хранится до мая.

Гаязова Нинель Ахмедовна (г. Элиста)

Заправка для супа

Морковь - 1 кг, зелень - 300 г, соль - 1 кг, перец сладкий - 6 шт.

Натереть свежую морковь, мелко нарезать всевозможной зелени (петрушка, сельдерей, любисток и укроп). При желании в ту же банку можно засыпать и мелко нарезанный сладкий перец, но тогда хранить ее придется в холодильнике. Все перемешать с крупной солью и плотно уложить в чистую банку. Закатывать не нужно, хранить можно вне холодильника. Можно использовать для заправки супов и соусов, количество добавляемой в суп смеси ограничивается лишь степенью солености.

Шеина Елена Евгеньевна (г. Соликамск)

Пюре из щавеля и шпината

1 кг щавеля, 1 кг шпината.

Свежесобранные в равных количествах листья щавеля и шпината бланшировать в кипящей воде 4 мин. В горячем виде листья протереть через сито, пюре переложить в эмалированную кастрюлю, на слабом огне довести до кипения и варить 10 мин., а затем наполнить горячие банки и стерилизовать в кипящей воде 40 мин. Укупорить. Хранить в прохладном месте.

Мельник Инна Сергеевна (г. Якутск)

Заготовка из щавеля со шпинатом

Шпинат - 500 г, щавель - 300 г, вода - 1 ст.

Шпинат и щавель вымыть, переложить в эмалированную кастрюлю, добавить воду и довести до кипения на слабом огне. Проварить около 3 мин. и сразу же фасовать в горячие банки. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки - 25 мин., литровые - 35 мин.

Антонова Полина Михайловна (г. Новомосковск)

Заготовка из щавеля с маслом

Щавель, соль, масло растительное.

Вымытые листья щавеля пропустите через мясорубку, посолите, плотно уложите в бутылки с широким горлышком и залейте сверху растительным маслом. Закройте бутылки пробками и храните в прохладном месте.

Сартухаева Алина Мамедовна (г. Улан-Удэ)

Зеленые стебли чеснока квашеные

На 10 кг очищенных и бланшированных стеблей: 6 л воды, 1,5 ст. соли, 1,5 ст. 5% уксуса.

Это соленье готовят из стеблей чеснока до формирования зубков и головки.

Нарезанные куски стеблей бланшируют 3 мин. в кипящей воде и охлаждают в холодной воде. Охлажденные стебли плотно укладывают в кадку или бочонок, утрамбовывают рукой, заливают рассолом. Рассол кипятят, охлаждают и заливают им стебли так, чтобы он покрыл стебли слоем 5-10 см. Чтобы кусочки не всплывали, прежде чем заливать рассол, необходимо покрыть их прокипяченной тканью, на которую наложить деревянную решетку и гнет. Тару с чесноком выдерживают при комнатной температуре. Во время хранения чеснок необходимо доливать рассолом следующего состава: на 1 л воды - 1/2 ст. л. соли, 2 ст. л. 5% уксуса. Готовое соленье хранят в прохладном и сухом помещении.

Белоусова Анна Валерьевна (г. Мурманск)

Засоленный щавель

Щавель, соль.

Щавель промыть, обсушить и смешать с большим количеством соли. Уложить щавель в стерилизованные банки, закрыть полиэтиленовыми крышками и хранить в холодном месте. Перед употреблением щавель выложить в дуршлаг и промыть холодной водой.

Бобров Борис Викторович (г. Владивосток)

Пюре из щавеля

Щавель, соль по вкусу, вода.

Листья щавеля промыть, нарезать, смешать с небольшим количеством воды, довести до кипения и варить, помешивая, на сильном огне до пюреобразной консистенции. Можно добавить соль по вкусу. Затем горячую массу выложить в подготовленные банки и закатать.

Дмитриева Ольга Дмитриевна (г. Бийск)

Огурчики «Всухую»

Берем полиэтиленовый мешок, загружаем в него огурцы. Туда же - укроп, хрен, чеснок, листья смородины и соль. По максимуму, удалив воздух из пакета, завязываем его - через 3 ч. огурцы готовы.

И никакой воды! Главное, чтобы пакет был абсолютно целый. И еще - не передержите. А вот с солью переборщить не бойтесь.

Рудова Арина Ринатовна (г. Печора)

Огурцы малосольные «Быстрые»

3 кг огурцов, 2,5 ст. воды, 1 ст. соли.

Огурцы промыть, уложить в банки и залить кипящим крепким рассолом. Для крепости огурцов на дно банки и сверху положить 3 горсти дубовых листьев. На носике и у плодоножки обрезать кожицу, а посередине огурец можно проткнуть ножом.

Балашова Марина Владимировна (г. Южно-Сахалинск)

Соление огурцов с сохранением цвета

10 кг свежих огурцов, 400 г зелени укропа, 200 г листьев хрена, 400 г листьев черной смородины, 5 зубчиков чеснока.

Для рассола: 1 л воды, 3/4 ст. водки, 2 ч. л. соли, 1,5 ч. л. квасцов.

Огурцы и пряности разложить по стерилизованным банкам и залить горячим рассолом.

Сойкина Фаина Петровна (г. Ухта)

Огурцы очищенные, нарезанные продольно

На пол-литровую банку: 1 лавровый лист, 1 ч. л. горчичных семян, 1/2 ч. л. кориандра, 1 гвоздика, 2 горошины душистого перца, 4 горошины черного перца.

Маринад: 1,5 ст. уксуса, 3,5 ст. воды, 1/2 ст. л. сахара, 2 ч. л. соли.

На дно банки положить лавровый лист, горчичные семена, кориандр, гвоздику, перец. Переросшие огурцы очистить, разрезать на продольные куски, очистить от семян. Сложить их в банку и пересыпать укропом, нарезанными колечками луком, хреном, полосками сладкого красного перца. Залить маринадом, закрыть крышкой и пастеризовать при 85°C 20 мин.

Михайлова Ксения Васильевна (г. Зеленодольск)

Огурцы соленые с красной смородиной

600 г огурцов, 1 луковица, 3 небольших зубчика чеснока, по 50 г зелени и пряностей, 200 г красной смородины.

На дно банки положить зелень и другие пряности, затем огурцы. В промежуток между ними понемногу добавить ягоды, очищенные от веточек. В литровую банку положить лук, чеснок, зелень, пряности, огурцы и ягоды; заливки, которую приготовить кипячением с 1 ст. л. соли, должно быть 250 г. После заполнения банки прикрыть крышками и прогреть в кипящей воде. При хранении этих консервов через 3 месяца смородина обесцвечивается. Вместо красной смородины можно добавить 1 ч. л. лимонной кислоты на 1 л заливки.

Степанова Элла Сергеевна (г. Самара)

Резанные поперек огурцы с перцем

Переросшие, но крепкие огурцы помыть, очистить и нарезать кружочками толщиной примерно 1 см. Уложить их в банку, переложить укропом, кольцами лука, зубчиками чеснока. Добавить 2 перчинки и все залить уксусным маринадом. 700-граммовые банки пастеризовать при 85°С 30 мин., пол-литровые - 25 мин.

Саблина Марианна Ивановна (г. Благовещенск)

Огурцы по старинному рецепту

На 1 часть уксуса сильной консистенции взять 8 частей воды.

Вскипятить воду, смешанную с уксусом, солью и пряностями (черным перцем горошком, сахаром и лавровым листом). Рассол остудить, огурцы протереть тряпочкой, смоченной в соленой воде, и уложить в банки. На дно посуды поместить вишневые и виноградные листья, сельдерей, затем огурцы и снова листья. Переложить огурцы небольшими зелеными помидорами и кусочками моркови. Залить огурцы остывшим рассолом, закрыть посуду.

Ерошина Татьяна Борисовна (г. Брест)

Огурчики «Для мужчин»

Вымыть и стерилизовать банки, положить туда разные пряности и хорошо вымытые огурцы со срезанными хвостиками. Отдельно сделать рассол: на 1 л холодной воды - 2 ст. л. с горкой соли и залить огурцы. Так они стоят три дня. На второй-третий день поднимается пена. Вылить этот рассол с пеной в кастрюлю, кипятить, снимая пену. Кипятком залить огурцы, закрыть простерилизованными крышками. Через сутки банки опрокинуть.

Девятова Алиса Николаевна (г. Мурманск)

Огурцы соленые стерилизованные

На 1 кг соленых огурцов - 1 ч. л. сухих семян укропа, зелень эстрагона, 2 зубчика чеснока, 12 ч. л. семян горчицы.

Для добавки рассола: на 1 л воды - 1,5 ст. л. соли.

Если огурцы, засоленные в большой емкости, нет возможности хранить при плюсовой температуре, то огурцы можно хранить в трехлитровых закатанных банках. Для этого просоленные огурцы промыть, дать стечь воде и, уложив в подготовленные банки, залить процеженным рассолом. Стерилизовать банки в кипящей воде: пол-литровые - 10 мин., литровые и двухлитровые - 15 мин., трехлитровые - 20 мин. Укупорить. До стерилизации огурцов можно в рассол положить сухую пряную зелень эстрагона, семена укропа, тмина, горчицы, дольки чеснока.

Романенко Ирина Леонидовна (г. Ковров)

Огурцы кисло-сладкие

На литровую банку - 2 ст. л. уксуса, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 3 шт. черного перца и гвоздики, лавровый лист, 1/2 ч. л. семян горчицы, 700 г огурцов.

Заливка: 1 л воды, 1 ст. л. соли, 1/2 ст. л. сахара.

Огурцы отсортировать по размеру, замочить в холодной воде. Крупные огурцы разрезать на дольки 3 см. Свежую зелень, листья хрена, укропа, эстрагона, базилика и т. д., крупную зелень разрезать на 3 части, небольшие луковицы и чеснок очистить. Довести до кипения заливку, залить ею огурцы.

Наполненные банки накрыть крышками и поставить на прогревание в кипящую воду: пол-литровые - на 5 минут, литровые - на 10 минут, трехлитровые - на 15 минут.

Мушкина Мария Николаевна (г. Нижний Новгород)

Огуречный салат с луком

1 кг огурцов, 300 г лука.

Маринад: 1 л воды, 1,5 ст. 9% уксуса, 1/2 ст. сахара, 1 ст. л. соли.

На литровую банку: пучок укропа, 3 кружочка моркови, 1/2 ч. л. горчичных зерен, 1 лавровый лист, 3 горошины черного перца. Хорошо промытые огурцы очистить, нарезать тонкими кружочками, смешать с колечками лука, переложить специями и залить маринадом. Закрыть крышкой и пастеризовать при температуре 85°С 20 мин.

Пищикова Юлия Евгеньевна (г. Выборг)

Огурцы соленые в огурцах

5 кг зеленых огурцов, 5 кг перезревших огурцов, 3 ст. соли, специи по вкусу.

Отобранные плоды уложить в бочку со специями, переслаивая мелкорублеными, смешанными с солью, перезревшими огурцами. Специи положить по вкусу. Сверху накрыть салфеткой, положить кружок и гнет.

Мосина Светлана Викторовна (г. Ржев)

Салат из огурцов с луком

3 кг огурцов, 700 г лука, 100 г укропа, 3 ч. л. сахара, 2 ст. л. соли, 1 ст. уксуса, 1 ст. растит. масла.

Огурцы нарезать тонкими кружочками, лук кольцами, укроп измельчить. Все смешать и дать постоять 20 мин., чтобы огурцы дали сок. Все разложить по банкам вместе с соком. Стерилизовать 20 мин. Закатать. Из порции получатся примерно 8 пол-литровых банок.

Сучкова Клавдия Геннадьевна (г. Липецк)

Сухой засол огурцов

В этом случае огурцы не моют, а только тщательно протирают, после чего укладывают в банку вертикально и как можно плотнее. Дно банки покрыто солью. Ряды огурцов можно пересыпать мелко нарезанным свежим укропом. Затем огурцы засыпать солью так, чтобы заполнить все пустоты между ними. Все слои огурцов, особенно последний, тщательно засыпать. Банки закрыть, завязать, чтобы не съехала крышка, и убрать в холодное место.

Перед употреблением огурцы следует сутки выдержать в холодной воде, часто меняя ее.

Беговой Павел Дмитриевич (г. Можайск)

Маленькие огурчики в уксусе

Перемыть хорошенько маленькие огурчики, положить на чистое полотенце, пересыпать солью и перетрясти, после чего насыпать в банки, переложить эстрагоном.

Кто любит, может в баночку положить по стручку зеленого перца, который придаст хотя острый, но приятный вкус, и залить вскипяченным с одной лишь солью и уксусом рассолом.

Панюшкина Надежда Яковлевна (г. Пушкино)

Огурцы свежепросоленные

Рассол: на 1 л воды - 1,5 ст. л. соли крупного помола.

На дно емкости положить лист хрена, стебли укропа, 2 листа черной смородины, 3 зубчика чеснока. Огурцы не более 7 см длиной, более крупные разрезать, вымыть, срезать плодоножку, сделать небольшие проколы в трех местах и уложить в емкость слоями, перекладывая пряной зеленью и зубчиками чеснока. Верхним слоем должна быть зелень. Залить рассолом комнатной температуры. Рассол должен покрывать верхний слой зелени. Банки накрыть легкими крышками. Огурцы будут готовы через 4 дня.

Петров Аркадий Викторович (г. Санкт-Петербург)

Маринад-ассорти

Рассол: на 1 л воды - 1,5 ст. л. сахара, 1,5 ст. л. соли, 1/2 ст. уксуса (прямо в банку).

На 3-х л банку: огурцы, помидоры, 2 сладких зеленых перца, 2 луковицы, 1 головка чеснока, 2 моркови, лист хрена, укроп, 8 шт. гвоздики, 7 горошин перца.

На дно банки положить лист хрена, 1 ветку укропа для закатки, туда же горошины перца, палочки гвоздики, зубчики чеснока. Далее уложить помидоры, перец, разрезанный на 6 частей, морковь - на 8 частей, огурцы и луковицы некрупные, целые. Сверху накрыть листом хрена, залить кипятком, дать постоять мин. 20, затем вылить воду, налить в банку уксус, залить рассолом и закатать.

Для рассола: воду вскипятить с солью и сахаром.

Чекушева Яна Андреевна (г. Орел)

Салат «Нежинский»

700 г огурцов, 400 г лука, 10 г укропа, по 6 зерен душистого и горького перца, 2 ч. л. соли, 1ч. л. сахара, 1/4 ст. 9% уксуса, 1 лавровый лист.

Огурцы нарезать кружочками толщиной до 1 см. Репчатый лук нарезать тонкими кольцами, укроп порубить. На дно банок положить перец, затем укладывать слоями огурцы, присыпая каждый луком, укропом, солью, сахаром, уксусом. Укладка овощей должна быть плотной. Сверху добавить немного кипящей воды. Стерилизовать при 100°С и слабом кипении: банки 0,5 л - 10 мин., 1л - 12 мин.

Печкина Татьяна Константиновна (г. Волгоград)

Перец, фаршированный виноградом

Очистить перец от семян и опустить его в кипящую подсоленную воду на 2-3 минуты, положив и срезанные «крышечки» перца. Бланшировать ягоды винограда и начинить ими перец. Накрыть «крышечками», слегка прижав, и заранее приготовленной палочкой от вишни приколоть их к перцу, чтобы не всплывал виноград.

Уложить перец в стерильные банки и залить сиропом: на 1 л воды - 200 г сахара или 8 ст. ложек меда. Если виноград сладкий, добавить ягоды барбариса, лимонника, вишни или крыжовника.

Перец, залив кипящим сиропом, сразу закатать крышками и перевернуть вверх дном, укутав в теплое одеяло, до полного остывания.

Митрофанова Любовь Сергеевна (г. Нижнекамск)

Маринованный перец «Пикант-фикс»

5 кг красного болгарского перца, 2,5 кг помидоров, 0,5 л 6% уксуса, 300 г чеснока, 300 мл растительного масла, 200 г сахара, 100 г соли, острый перец и зелень петрушки по вкусу.

Болгарский перец очистить от плодоножек и семян, разрезать вдоль на 4 части. Помидоры разрезать пополам, проварить 10-15 минут и протереть через сито. В эмалированной посуде смешать протертые помидоры, соль, сахар, добавить измельченный чеснок, растительное масло, острый перец и мелкорубленую зелень петрушки. Довести до кипения, опустить туда болгарский перец и мешать до тех пор, пока он весь не покроется маринадом. Довести до кипения и варить 10-15 минут. За это время перемешать его 5-6 раз. Затем разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Илюшкина Нина Васильевна (г. Курган)

Перец, фаршированный баклажанами

Заливка: 3 л томатного сока, 0,5 ст. сахара, 50 г соли, 50 мл 9% уксуса.

60 штук сладкого перца вычистите, оставив «чашечки» целыми, отварите в слегка подсоленной воде. 5 кг баклажанов нарежьте кубиками, оставьте на час. Затем, отжав от сока, обжарьте на растительном масле. Отдельно обжарьте 10 мелко нарезанных луковиц.

Смешайте лук с баклажанами, нафаршируйте полученной смесью перцы и уложите их в стерилизованные банки, залейте прокипяченной заливкой, стерилизуйте 40 минут и закатайте.

Солдатова Надежда Дмитриевна (г. Кемерово)

Лечо с овощами

6 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 1 кг лука, 1 горький перец, 3 л томатного сока, 2 ст. растительного масла, 1 ст. сахара, 3 ст. л. соли, 1 ст. столового уксуса.

Томатный сок вылить в кастрюлю, положить тертую на крупной терке морковь, нарезанный полукольцами лук, измельченный горький перец, влить масло, посолить, подсластить и кипятить 10 минут. Затем положить перец, разрезанный на 4 или 6 частей, и кипятить еще 20 минут. Добавить уксус, перемешать, разложить по банкам и закатать.

Степанцова Альбина Ильинична (г. Нефтеюганск)

Перец «Оригинальный»

4 кг сладкого перца, 4 головки чеснока (каждый зубчик разрезать пополам), 0,5 кг измельченной зелени (укроп, петрушка, сельдерей).

Маринад: на 1 л воды - 2 ст. л. соли, 2 ст. сахара, 1 ст. раст. масла, 100 мл 6% уксуса.

Перец нарезать полосками, пересыпать приправами, залить маринадом и проварить 5 минут. Разложить по банкам и закатать.

Захарченко Алла Сергеевна (г. Киселевск)

Перец, фаршированный капустой

Рассол: 0,5 л 6% уксуса, 2 л воды, 1 ст. растительного масла, 1 ст. сахара, 3 ст. л. соли, лавровый лист, перец горошком.

3 кг сладкого перца очистить от семян и бланшировать в рассоле 4 минуты. 2 средних кочана поздней капусты нашинковать, чеснок измельчить. Каждый перец до половины наполнить капустой, положить 1-2 дольки измельченного чеснока и доверху наполнить капустой.

Уложить перец в банки, залить горячим рассолом и стерилизовать 25 минут. Закатать и хранить в прохладном месте.

Карпова Наталья Васильевна (г. Новотроицк)

Соленый перец

Подготовленные, как для маринования, стручки красного перца начиняют смесью соли и сахара (70 г и 100 г на 1 кг перца), укладывают в кастрюлю, пересыпая соляно-сахарной смесью, и оставляют на сутки. После этого перец перекладывают в стерилизованные банки, заливают образовавшимся при выдержке рассолом, уплотняют и заливают растительным маслом. Банки укупоривают и ставят в холодильник. Законсервированный таким образом перец используют для фарширования и приготовления салатов.

Нартова Нина Семеновна (г. Туринск)

Пареный перец

Рассол: на 1 л воды - 1 стакан растительного масла (влить в кипящую воду), 1 стакан столового уксуса, 1 стакан сахара, соль, перец по вкусу, лавровый лист.

Перец очистить от семян, можно его нарезать. Положить в рассол и варить 5-10 мин., сильно не переваривать. В стерилизованные банки на дно положить мелко нарезанный зубчик чеснока и укладывать перец (без воды), подавив его немного ложкой, чтобы появился сок. Банки закатать.

Кашина Кристина Алексеевна (г. Брянск)

Болгарский перец с острой приправой

Приправа: 3 стручка сладкого перца, 1 стручок горького перца, 1 головка чеснока, 100 мл столового 9%-го уксуса.

Перец обжарить на растительном масле до коричневого цвета (сердцевину не вынимать). Масло должно покрывать стручок до половины или чуть больше. Приготовить приправу: перец и чеснок пропустить через мясорубку и залить уксусом. Обмакивая обжаренный перец в приправу, укладывать его в банки слоями, пересыпая зеленью. Остатки приправы разлить по банкам, закрыть крышками.

Голованова Любовь Родионовна (г. Бугуруслан)

Икра «Сладкий перчик»

На 2,5 кг перца - 200 г помидоров, 150 г моркови, по 1 корню петрушки, пастернака, 250 г лука, 200 мл масла растительного, 2 ст. ложки уксуса, 1 ч. ложка черного горького и душистого перца, 1 ст. ложка соли.

Перцы вымыть, испечь в духовке или обжарить на масле, удалить семена и желательно кожуру, пропустить через мясорубку или посечь ножом. Морковь и корни петрушки, пастернака очистить, нарезать и обжарить на масле до золотистого цвета. Помидоры мелко нарезать и в эмалированной кастрюле уварить до половины объема. Укроп вымыть, мелко нарезать. Все смешать, добавить уксус, горький и душистый перец, соль и тушить 10 мин. Горячую смесь расфасовать в ошпаренные банки, стерилизовать и закатать. Затем охладить.

Рябкова Галина Никифоровна (г. Черкесск)

Перец фаршированный «Летний период»

Рассол: на 1 л воды - 200 г сахара, 200 мл 9% уксуса, 200 мл растительного масла, 2-3 ст. л. меда, 1 ст. л. соли.

У перцев удалить сердцевину, положить в кастрюлю, залить водой, вскипятить. Начинка: капусту мелко нашинковать, морковь натереть на терке, лук и чеснок порубить ножом, добавить измельченную петрушку, посолить по вкусу. Нафаршировать перцы, уложить в литровые банки.

Залить банки с перцем кипящим рассолом и стерилизовать 10 минут. Закатать.

Берешполова Олеся Викторовна (г. Батайск)

Сладкое лечо

30 шт. сладкого болгарского перца, 1 кг помидоров, 0,5 ст. сахара, 1 ст. л. соли, 1 ч. л. 70% уксусной эссенции.

Перец нарезать соломкой. Помидоры обдать кипятком, потом холодной водой и очистить от кожицы. Добавить сахар, соль и поставить варить, с момента закипания варить 40 минут. В конце варки добавить эссенцию и горячим разлить в заранее приготовленные банки, закатать.

Надворная Елена Евгеньевна (г. Новый Уренгой)

«Аппетитка» с острым перцем

Вымыть 3 кг сладкоплодного жгучего перца, отрезать «хвостики» и испечь на сильном огне. Из 5 кг очищенных от кожицы помидоров приготовить сок, довести его до кипения, дать ему покипеть 20 мин., добавить 250 г сахара, 500 мл растительного масла и 200 г соли. В этот маринад опустить испеченный перец и дать ему покипеть 5-6 мин. Готовую смесь разлить в банки емкостью 800 мл (1 л), предварительно обернутые бумагой, наполнить доверху, быстро закупорить герметично и перевернуть вниз крышками, держать так до полного остывания.

Яшина Светлана Олеговна (г. Уфа)

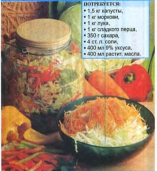
Зачесова Г. М. (п/о В.Сяглово, Думиничский р-он)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 12-15 зеленых помидоров,
- 3-5 яблок,
- 3-5 луковиц с перьями,
- 3 ст. л. сахара,
- 3 ч. л. соли,
- 1/3 ст. 9% уксуса,
- 2 шт. гвоздики,
- 10 горошин черного перца.

Кетчуп «Зеленый»

- Нарезать помидоры, очищенные яблоки и лук. Перемешать, добавить немного воды и, помешивая, варить до мягкости, добавить пряности, соль. Протереть через сито и снова варить до испарения воды.
- Добавить сахар, уксус и еще раз проварить. Горячий кетчуп разлить в 0,5 л банки, накрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде 20 мин. Закатать.

Орехова Лидия Ивановна (г. Волжский)



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1,5 кг капусты,
- 1 кг моркови,
- 1 кг лука,
- 1 кг сладкого перца,
- 350 г сахара,
- 4 ст. л. соли,
- 400 мл 9% уксуса,
- 400 мл растит. масла.

Салат из овощей

- Овощи нарезать, перемешать, сдобрить солью, сахаром, уксусом, маслом, сложить в чистые стерилизованные стеклянные банки, закрыть пластиковыми крышками и поставить в холодильник.

Уманская Ксения Петровна (г. Якутск)

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 1 кг помидоров черри,
- 2 головки чеснока,
- 2 стручка чили,
- 1 пучок зелени петрушки и укропа,
- 1 л воды,
- 1/4 ст. 6% уксуса,
- 1 ст. л. соли,
- 1 ст. л. сахара,
- перец черный горошком.

Помидоры «Великолепные»

- Помидоры надрежьте на 3/4. В надрез положите ломтики чеснока, чили и веточку зелени. Помидоры уложите в банку. Для маринада в воду добавьте соль, сахар, перец горошком, уксус и доведите до кипения.
- Помидоры залейте горячим маринадом, остудите и поставьте на ночь в холодильник. В холодильнике помидоры можно хранить длительное время.

Кучина Полина Игоревна (г. Нижневартовск)

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 10 кг огурцов,
- 300-500 г лука,
- 10-15 г семян укропа или тмина.

Заливка:

- 6 л воды,
- 2 ст. л. 9% уксуса,
- 100-150 г соли,
- 0,5-1 кг сахара,
- 15-20 горошин черного перца.

Огурцы «Салатные»

- Огурцы тщательно вымыть, очистить и нарезать кружочками толщиной 6-8 мм. Пересыпать солью, укропом или тмином, молотым перцем и мелко нарезанным луком.
- Смесь плотно уложить в банки и залить горячим маринадом. Стерилизовать: пол-литровые банки - 10 мин., литровые - 15 мин.

Суворова Антонина Матвеевна (г. Энгельс)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 кг помидоров,
- 1 кг сладкого перца,
- 1 кг моркови,
- 1 кг корений петрушки,
- 1 кг лука,
- 1 кг соли,
- зелень петрушки.

Заправка для борща

- Все произвольно (по форме и размеру) нарезать и хорошо перемешать с солью. Разложить по банкам с капроновыми крышками. Хранить можно не в холодильнике. И даже больше года.
- А борщ с такой заправкой лучше не солить. Возможны варианты изменения количества тех или иных составляющих. Главное - соблюдать общую пропорцию.
- Эту заправку варить не надо! Проверенно почти 20 годами приготовления.

Никитина Лариса Денисовна (г. Новочеркасск)

ПОТРЕБУЕТСЯ:

Заливка:
- 3 л воды,
- 2 кг сладкого перца,
- 1 стакан растит. масла,
- 3 лавровых листа,
- 3-4 горошины черного перца,
- 1-2 г семян укропа,
- 1 ст. л. сахара,
- соль и уксус по вкусу.

Сладкий перец «По-венгерски»

- Приготовить заливку, довести до кипения, положить целые плоды перца. Варить, пока не появятся пузырьки воздуха.
- Плоды перца вынуть и плотно уложить в банки. Залить кипящей заливкой и укупорить.

Потапова Елена Олеговна (г. Ногинск)

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 3 кг помидоров,
- 1 кг сладкого перца,
- 150 г жгучего кайенского перца в стручках,
- 300 г чеснока,
- 1 ст. л. сахара,
- 3 ст. л. соли,
- 3 ст. л. 70% уксуса.

Помидоры с перцем

- Вымыть, обсушить овощи. Перец очистить от семян. Пропустить через мясорубку помидоры, потом - сладкий перец. Чеснок растолочь с солью. Жгучий перец тоже пропустить через мясорубку в последнюю очередь.
- Смесь в эмалированной посуде вымешать, добавив соль, сахар и уксус. Оставить настаиваться 8-9 часов, накрыв крышкой. Потом массу переложить в стеклянные банки, закрыть полиэтиленовыми крышками и поставить в холод.
- Полученный продукт может храниться всю зиму.

Ефимова Ирина Дмитриевна (г. Ковров)

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 2,5 кг помидоров,
- 1 кг моркови,
- 1 кг сладкого перца,
- 1 кг яблок "Антоновка",
- 100 г горького перца,
- 200 г чеснока,
- 100 мл 9% уксуса,
- 100 мл растит. масла,
- 3 ст. л. соли без горки,
- 200 г сахара.

Помидоры с морковью

- Все пропустить через мясорубку. Добавить соль, сахар и варить 50 минут. Потом добавить чеснок, растительное масло и варить еще 10 мин.
- Снять с огня, добавить уксус. Разлить в поллитровые стерилизованные баночки, закатать. Выход - 4 л.

Звягина Наталья Степановна (г. Волжский)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 3 кг кабачков,
- 1,5 ст. л. соли,
- 1,5 ст. л. сахара,
- 150 г толченого чеснока,
- 250 мл 6% уксуса,
- 250 мл растит. масла.

Салат из кабачков с чесноком

- Кабачки нарезать кружками, добавить все ингредиенты. Дать выстояться 3 часа. Затем варить 25 мин.
- Разложить в стерильные банки и закрыть стерилизованными крышками. Перевернуть вниз крышками и укутать в одеяло до полного остывания.

Загоскина Наталья Федоровна (г. Саратов)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 3 кг помидоров,
- 1 кг сладкого перца,
- 1 кг лука,
- 1 кг моркови,
- 200 г сахара,
- 2 ст. л. соли,
- 500 мл растит. масла,
- 2 ст. риса, сваренного до полуготовности,
- 2-3 ст. л 9% уксуса.

Салат «Рисинка»

- Помидоры (снять с них кожицу, предварительно обдав кипятком), перец, лук нарезать полукольцами, морковь можно - соломкой или натереть на терке.
- Добавить сахар, соль и масло. Перемешать, довести до кипения, варить 20-25 мин., затем добавить рис и варить еще 10 мин.
- Горячий салат разложить по стерилизованным банкам, закрыть стерилизованными крышками, перевернуть и укутать до остывания.

Калинина Анастасия Павловна (г. Ростов-на-Дону)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 3 кг помидоров,
- 600 г сладкого перца,
- 1 шт. красного жгучего перца,
- 6 зубчиков чеснока,
- 1 ст. сахара,
- 1 ст. л. соли,
- 1 ст. л. уксуса 70%.

Соус-закуска

- Все нарезать. 1,5 кг нарезанных помидоров, перец, чеснок положить в кастрюлю и кипятить 10 мин., затем добавить оставшиеся 1,5 кг помидоров и кипятить еще 30 минут.
- За 10 минут до окончания варки положить в кастрюлю горький перец, песок, соль, уксус. Разложить по стерилизованным банкам и закатать. Получается примерно 3-3,5 л соуса.

Лобанова Марина Кирилловна (г. Волгодонск)

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 10 кг зеленых помидоров,
- 5 шт. горького перца,
- 10 стручков сладкого перца,
- 5 шт. моркови,
- 2 головки чеснока,
- 5 л воды,
- 0,5 л 9% уксуса,
- 1 ст. соли,
- 1 ст. сахара.

Зеленые помидоры

- Вымойте и стерилизуйте 20 минут пол-литровые банки. Пропустите через мясорубку морковь, сладкий и горький перец и чеснок. Начините полученной смесью надрезанные крест-накрест помидоры и разложите их по банкам.
- Приготовьте рассол из воды, уксуса, сахара и соли, доведите его до кипения и залейте помидоры. Накройте капроновыми крышками и вынесите в холодное место. Употреблять можно через 20 дней.

Помидоры в острой заливке

***Заливка:** молотые крупные помидоры, жгучий перец и чеснок, соль по вкусу, зелень: смородиновые листья, вишневые листья, листья хрена, укропные зонтики, лавровый лист; **приправы:** чеснок - 8-10 зубчиков, острый перец по вкусу, гвоздика - 3-4 шт., душистый перец и перец горошком - по 3-4 шт., корень петрушки (на любителя).*

Вместо рассола варятся измельченные в кухонном комбайне или пропущенные через мясорубку крупные помидоры, жгучий перец и чеснок (или без чеснока). Солить по вкусу, сахар не класть. Сок должен провариться хотя бы минут 10. Уксус можно не добавлять. Вместе с помидорами можно укладывать сладкий перец, огурцы (даже нарезанные ломтиками или кружочками).

Калинина Галина Ивановна (г. Миасс)

Томат-пюре

Отобрать самые спелые помидоры, вымыть, разрезать пополам, сложить в кастрюлю и поставить на слабый огонь, изредка помешивая, пока не образуется густая однородная масса. Массу протереть сквозь сито, сложить в кастрюлю и снова уваривать, помешивая, пока пюре не сделается густым. Полученное пюре посолить (на 1 кг помидоров - 1/2 ст. л. соли), охладить, переложить в банку и сверху залить тонким слоем растопленного сала или растительного масла. Банку покрыть пергаментной бумагой и завязать.

Щелканова Варвара Дмитриевна (г. Тюмень)

Помидоры в собственном соку

Для консервирования лучше отсортировать помидоры по размеру и форме: круглые, грушевидные, сливовидные. Кроме того, нужно отобрать помидоры зрелые, плотные и крепкие. Тщательно вымыть их, уложить в дуршлаг, опустить на 1-2 минуты в кастрюлю с горячей водой, имеющей температуру 95-98 градусов, затем вынуть из горячей воды и погрузить также на 1-2 минуты в холодную, после чего кожица у помидоров легко снимется.

Очищенные помидоры нужно плотно уложить в подготовленные емкости, залить горячим томатным соком, а точнее массой (для этого протереть через сито свежие зрелые помидоры). После чего прикрыть банки стерильными крышками, поставить в кастрюлю с горячей водой и стерилизовать в кипящей воде 35-40 мин. Банки закатать, перевернуть вверх дном и дать остыть.

Калигина Анна Андреевна (г. Кострома)

Помидоры соленые «Корейские»

2-2,5 кг помидоров, 250 г моркови.
Рассол: на 1 л воды - 50 г соли.

Спелые, твердые, мелкие помидоры тщательно вымыть. Плодоножки не отрывать - так помидоры не вытекают, остаются твердыми, их можно будет нарезать дольками как свежие. Уложить помидоры в посуду рядами, перекладывая морковью, натертой на терке для корейской моркови, добавить красный перец, укроп, чеснок, лавровый лист и залить рассолом, сверху поместить гнет. Хранить в прохладном месте.

Савинова Маргарита Дмитриевна (г. Омутнинск)

Помидоры с петрушкой

На 1 л рассола - 1 лавровый лист, 3 горошины черного перца, 2 горошины душистого перца, 1 гвоздику, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли.

В банки на дно уложить большое количество петрушки, затем - спелые помидоры. Залить горячим рассолом, накрыть крышками. Стерилизовать в кипящей воде 15 минут, влить на 2-х литровую банку - 1 ч. л. уксусной эссенции 70 %-ной, на 3-х литровую - 1 десертную л., закатать, поставить вверх дном и остудить.

Елькина Вера Дмитриевна (г. Томск)

Помидоры без стерилизации

На 3-х литровую банку: 1,6 кг помидоров, укроп, 15 зубчиков чеснока, 3 стручка красного горького перца, 15 листиков черной смородины, сельдерей, 1 стручок сладкого перца, 3 лавровых листа.

Взять помидоры бурого или молочно-желтого цвета, вымыть. Специи поделить на три части и положить их в банку на дно, в середину и поверх помидоров. Наполнить банки помидорами и залить предварительно профильтрованным и охлажденным рассолом 5-6 %-ной концентрации (50-60 г соли - на литр воды). Банки герметично укупорить и поставить в прохладное место.

Купцова Валентина Павловна (г. Хабаровск)

Помидоры «Пикантные»

Рассол: 1 л воды, 2 ст. л. соли.

Спелые красные помидоры разрезаем пополам, одну половину посыпаем мелко нарезанным чесноком, вторую – молотым красным перцем.

Половинки соединяем и укладываем в банку так плотно, чтобы половинки не распались. На дно банки (0,75 л) предварительно наливаем 1 ч. л. растительного масла. Заливаем помидоры горячим рассолом, добавляя в каждую банку по 1 ст. л. 6% уксуса, закатываем, укутываем в одеяло до полного остывания.

Голованова Любовь Родионовна (г. Бугуруслан)

Салат «Летний»

1 кг моркови, 1 кг сладкого перца, 1 кг репчатого лука, 1 кг огурцов (очищенных от кожуры), 2 кг помидоров.

Все нарезать как на салат, сложить в таз, добавить соль по вкусу и 1,5 ст. растительного масла. Поставить на огонь, как закипит, варить 15 минут и сразу же разложить по стерильным банкам и закатать. Выход - 4,5 л.

Милютина Наталья Анатольевна (г. Челябинск)

Зеленые помидоры соленые

Зеленые помидоры моем, удаляем плодоножки, укладываем в кастрюлю или бочонок. На дно, сверху и между слоями помидоров укладываем специи и пряности: зелень укропа, мелко нарезанный хрен, зелень петрушки, кореньЯ и листья сельдерея, вишневые листья, чеснок. Соотношение такое: на 5 кг помидоров - 100 г пряностей и специй.

Отдельно варим рассол: на 5 кг помидоров - 3 л воды и 150 г соли. Заливаем помидоры и оставляем при комнатной температуре на 14-15 дней, чтобы просолились, затем ставим в темное прохладное место.

Погодина Кристина Георгиевна (г. Тюмень)

Помидоры «Пряные»

На 3-3,5 кг помидоров: лавровый лист, гвоздика, перец черный горошком.

Для фарша: 6 сладких перцев, 6 головок чеснока, по 1 пучку сельдерея, укропа, петрушки и базилика.

Для маринада: на 1 л воды - 1 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. 9% уксуса.

Помидоры вымыть, дать стечь воде. Приготовить фарш: сладкий перец и очищенные зубчики чеснока мелко нарезать. Зелень сельдерея, петрушки, укропа и базилика порубить. Все смешать. С помидоров срезать «шляпку», чайной ложкой вынуть немного мякоти и заполнить приготовленным фаршем. Уложить готовые помидоры в 3-х литровые банки, на дно которых положить по 2 лавровых листа, 2 гвоздички, 8-10 горошин перца.

Из воды, соли, сахара и уксуса приготовить маринад, залить помидоры. Банки накрыть крышками и стерилизовать 30 минут. Закатать.

Громова Елена Ивановна (г. Чебоксары)

Закуска «Китайский аромат»

На 2,5 кг помидоров - 0,5 кг моркови, 0,5 кг яблок (без кожуры и сердцевины).

Помидоры пропустить через мясорубку, яблоки и морковь натереть на терке. Сложить в кастрюлю и уварить до готовности. Лук мелко нарезать, обжарить на растительном масле, добавить к помидорам. Чеснок и горький перец также пропустить через мясорубку и смешать с помидорной массой в конце варки. Зелень и соль добавить по вкусу. Разложить по банкам.

Зимой к пельмешкам в самый раз.

Лапутина Вера Андреевна (г. Сургут)

Помидоры с начинкой «Медовые»

У помидоров срезать верхушки и начинить их измельченным чесноком и петрушкой.

Уложить в банки, залить кипящим рассолом (на 1 л воды - 2 ст. л. соли без горки, 1,5 ст. л. меда), дать 10 минут постоять, слить рассол, еще раз прокипятить и снова залить помидоры. Сразу же закатать без стерилизации.

Маркушина Лада Вадимовна (г. Уфа)

Помидоры и кабачки с крыжовником

Томаты и крыжовник хорошо вымыть, наколоть вилкой возле плодоножки. Уложить помидоры, нарезанные кружочками, вымытые кабачки и крыжовник в банки (кружочки кабачков можно украсить нарезанной морковью), залить кипящим маринадом (на 1 л воды: соль - 50 г, уксус фруктовый ароматизированный - 50 мл, сахар - 100 г), поставить на стерилизацию, закатать.

Малиновская Вера Павловна (г. Ковров)

Салат «Лето красное»

2 кг красных помидоров, 1,2 кг болгарского перца, 0,5 кг яблок антоновка, 5-6 зубчиков чеснока, соль, укроп.

Все пропустить через мясорубку, посолить, перемешать. Разложить в сухие стерилизованные баночки, закрыть тугими полиэтиленовыми крышками, хранить в холодильнике.

Лепина Юлия Павловна (г. Ярцево)

Салат «Летние пожитки»

2,5 кг помидоров, 1 кг лука, 1 кг огурцов, 1 кг сладкого перца, 1 кг моркови.

Все овощи вымыть, почистить, мелко нарезать, уложить в кастрюлю и поставить на огонь. Когда масса закипит, добавить 1 ст. сахара, соль по вкусу, 0,5 ст. растительного масла, 1 ст. л. уксуса. Варить на слабом огне 1 час. Салат горячим разложить по банкам и сразу закатать.

Пяшина Светлана Степановна (г. Чернушка)

Помидоры «Удивишка»

Берем самые маленькие помидоры (можно зеленые), острым ножичком вырезаем плодоножку. Укладываем в чистые банки, пересыпая смесью зелени петрушки и измельченного чеснока. На 10 минут заливаем кипящим рассолом: на 1 л воды - 2 ст. л. соли, 2 ст. л. меда. Рассол сливаем, кипятим и снова заливаем. Закатываем. Стерилизовать не нужно.

Мясникова Антонина Геннадьевна (г. Назарово)

Салат из зеленых помидоров

Мелко нарезать 2 кг зеленых помидоров, 1 кг сладкого красного перца нарезать соломкой, 1 кг моркови нарезать соломкой или натереть на крупной терке, 1 кг лука нарезать полукольцами. На растительном масле (1 ст.) потушить лук, затем добавить помидоры, перец и морковь. Потушить 5 минут и добавить 2 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара, 1 ст. л. 70% уксуса, 0,5 л воды и тушить еще 5-10 минут. Разложить горячим в стерильные банки и закатать.

Гудкова Ольга Алексеевна (г. Надежда)

Варенье «Фруктово-ягодное ассорти»

0,5 кг черной смородины, 0,5 кг красной смородины, 0,5 кг яблок, 2 ст. грецких орехов, 0,5 кг сахара, 1,5 кг меда.

Смородину перебрать, промыть, добавить 1 ст. воды и варить под плотно закрытой крышкой, пока ягоды не станут мягкими. Размять и протереть через сито. В тазу вскипятить мед с сахаром и опустить в него нарезанные дольками яблоки, измельченные ядра орехов и протертую смородину. Варить в течение 1 часа, осторожно помешивая.

Чернигина Наталья Викторовна (г. Березники)

Апельсины в сахаре

3 кг очищенных апельсинов и 600 г сахарной пудры.

Очищенные и разрезанные на 4 части апельсины уложить в банки, каждый слой пересыпая сахарной пудрой. Сверху насыпать сахар, банки поставить стерилизовать на 8 минут или пастеризовать на 25 минут при температуре 80 градусов. Банки закупорить, охладить.

Ромова Анна Анатольевна (г. Белово)

Варенье из малины «По-болгарски»

На 1 кг малины: 2 кг сахара, 4 стакана воды, 2 чайные ложки без горки лимонной кислоты.

В варочный тазик всыпать сахар, налить воду и положить ягоды. На слабом огне варить до готовности в один прием. Чтобы ягоды не подгорели, тазик периодически снимать с огня и круговыми движениями перемешать содержимое. Лимонную кислоту добавить перед окончанием варки.

Савчук Антонина Ивановна (г. Дзержинск)

Абрикосы «Классические»

1 кг абрикосов, 0,5 стакана воды.

Спелые вымытые абрикосы разрезать на половинки, косточки удалить, плоды положить в эмалированную кастрюлю. Добавить кипяченую воду и накрыть крышкой, греть на слабом огне до тех пор, пока из абрикосов не выделится сок. Все время помешивать. Затем переложить плоды с соком в подготовленные банки, наполняя их по плечики.

Стерилизовать: пол-литровые банки 10 минут, литровые - 15 минут.

Потатина Людмила Германовна (г. Атяшево)

Варенье из крыжовника «По-молдавски»

На 1 кг крыжовника - 1,3-1,5 кг сахара, 1,5 стакана воды и 50-100 г ядер грецких орехов.

Отобрать крупные, твердые ягоды, вымыть, сделать на них боковой надрез и шпилькой извлечь семена с частью мякоти. Ядра грецкого ореха слегка поджарить на сковороде и мелко нарезать. Орехами осторожно начинить ягоды крыжовника. Подготовленные таким образом ягоды залить горячим сахарным сиропом, довести до кипения и поставить в холодное место на 8-10 часов. Затем варить до готовности.

Ростоцкий Иван Сергеевич (г. Вологда)

Слива в желе

На 1 кг слив - 300 г сахара.

Сливу вымыть, удалить косточки (можно и не вынимать), пересыпать сахарным песком, уложить плотно в один слой на противень и поставить в нагретую до 250°С духовку. Доведенную до кипения смесь переложить в стерильные банки и закатать крышками.

Мыльникова Анастасия Васильевна (г. Липецк)

Повидло из слив

На 1 кг слив - 1,5 стакана воды, сахар по вкусу.

Очень спелые сливы промыть, удалить косточки и дать развариться в небольшом количестве воды. Протереть массу через сито или дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, затем сложить в таз, довести до кипения, через 10 минут добавить сахарный песок по вкусу (из очень сладких слив можно варить повидло без сахара) и, когда сахар растворится, усилить огонь. Варить повидло, все время помешивая. Общая продолжительность варки - не более 40 минут.

Малекова Зинаида Васильевна (г. Ярославль)

Варенье из ананаса

1 кг ананаса (очищенного), 5 ст. сахара, 4 ст. воды.

Приготовить сахарный сироп и положить в него мелкие кубики ананаса. После 12 часов выстойки слить сироп, вскипятить его и залить ананасы. Затем варить ананасы в сиропе до готовности варенья. Готовое варенье разлить в чистые, сухие банки и закатать крышками.

Савинова Людмила Андреевна (г. Волжский)

Апельсиновый компот

3 кг очищенных апельсинов, 1,5 л воды и 300 г сахарного песка

Очищенные и разрезанные на 4 части апельсины уложить в банки. Воду с сахаром вскипятить и охлажденным сиропом залить апельсины. Стерилизовать 3 минуты с момента закипания или пастеризовать 20 минут при температуре 80 градусов. Банки закупорить, охладить.

Голованова Любовь Родионовна (г. Бугуруслан)

Варенье из райских яблок

Райские яблоки сортируют, удаляют поврежденные, червивые и недозрелые. Обрезают наполовину плодоножки, удаляют чашелистики, моют, дают стечь воде, накалывают при помощи "ежика" и бланшируют в кипящей воде в течение 3-4 минут, после чего немедленно охлаждают в воде. Подготовленные яблоки заливают кипящим сахарным сиропом из расчета: 1 кг сахара и 2 стакана воды на 1 кг райских яблок и выдерживают четыре часа. Затем подваривают в течение 15 минут, снова выдерживают четыре часа, подваривают 15 минут; выдерживают четыре часа и в третий раз варят до готовности. Горячее варенье расфасовывают в горячие сухие банки, укупоривают и проверяют качество укупорки. Охлаждение - воздушное.

Кроме способа горячей расфасовки без стерилизации, готовое горячее варенье расфасовывают в горячие сухие банки, накрывают подготовленными крышками, неплотно укупоривают, укладывают в кастрюлю с подогретой до 70 градусов водой и пастеризуют при температуре 90 градусов: банки емкостью 0,5 л - 10 минут и емкостью 1 л - 14 минут. После пастеризации их окончательно укупоривают и охлаждают воздухом.

Алексеева Екатерина Леонидовна (г. Струнино)

Компот виноградный

3 кг винограда, 1 л воды, 750 г сахарного песка и лимон.

Виноград хорошо промыть, осторожно снять с плодоножек и уложить в банки. Воду с сахаром немного прокипятить и залить виноград охлажденным сиропом.

Сверху положить по ломтику лимона. Стерилизовать 10 минут или пастеризовать 30 минут при температуре 80 градусов. Банки закупорить, охладить.

Зубкова Елизавета Викторовна (г. Ярославль)

Компот из винограда с медом

3 кг винограда, 0,5 л 3% уксуса, 1,5 кг меда, 1 чайная ложка молотой корицы и 5 штук немолотой ароматной гвоздики.

Хороший, крупный виноград промыть, осторожно снять с плодоножек и уложить в банки. Уксус, мед, корицу и гвоздику хорошо проварить, снять пену. Горячим медовым сиропом залить виноград, банки плотно закрыть, завернуть в одеяло и дать им полностью остыть.

Гудкова Ольга Алексеевна (с. Надежда)

Варенье из черешни

На 1 кг черешни требуется 1,2 кг сахара и 1,2 стакана воды.

Варенье из черешни готовят с косточкой и без косточки - так же, как и из вишни. Для придания аромата под конец варки добавляют ванильный сахар из расчета: 1 пакетик на 2 кг черешни, а также 2 г лимонной кислоты.

Ермакова Маргарита Евгеньевна (г. Жердевка)

Варенье «Пятиминутка»

На 1 кг ягод - 1,7 кг сахара.

Ягоды засыпьте сахаром, образовавшийся сироп слейте, прокипятите, залейте им ягоды и варите варенье 5 мин. с момента закипания. Горячее варенье слейте в горячие сухие простерилизованные банки и закатайте. Из лесной земляники варенье варится так же, как из клубники.

Балашова Алла Федоровна (с. Шпилево)

Варенье из крыжовника «Малахитовое»

Для варенья берите чуть недозрелый крыжовник. Чтобы лучше сохранился зеленый цвет ягод, добавьте в воду для бланширования листья. На 1 кг ягод нужно 1,5 кг сахара. Из 900 г сахара и 2 стаканов воды приготовьте сироп, залейте им подготовленные ягоды и выдержите 4-5 часов. Затем нагрейте до кипения, прокипятите 5-7 мин., снимите с огня и охладите. Из оставшегося сахара приготовьте густой сироп (на 600 г сахара 1 стакан воды) и добавьте его перед второй варкой, которую проводите на слабом огне до готовности. Варенье охлаждайте быстро, поместив таз в холодную воду.

Зиновьева Любовь Сергеевна (г. Ревда)

Варенье из вишни «Сластенка»

Вишню без косточек залить сахарным сиропом (на 1 кг плодов - 1,3 кг сахара и 1,5 стакана воды) и варить без выдержки до готовности, время от времени снимая с огня на 10-15 мин. и снова доводя до кипения. Такое попеременное нагревание и охлаждение повторяйте 4-5 раз. Затем доварите варенье до готовности.

Щербакова Тамара Михайловна (г. Тула)

Варенье их желтых слив

1 кг слив, 1,3 кг сахара, 200 г воды.

Зрелые сливы промыть в холодной воде, наколоть в нескольких местах тонкой деревянной шпилькой, положить на блюдо, засыпать сахаром (половина нормы) и поставить на 6-8 часов в прохладное место. Из оставшихся сахара и воды сварить сироп, положить в него сливы (вместе с соком) и варить на небольшом огне 30-35 минут, снять с огня и оставить на 5-6 часов. После этого уварить варенье до готовности на небольшом огне. В конце варки удалить пену и снять с огня.

Кашина Кристина Алексеевна (г. Брянск)

Варенье виноградное «Аромат юга»

1 кг винограда, 1 кг сахара, 2-3 г лимонной кислоты, ванилин.

Свежие, одинаковой величины виноградины на 1-2 минуты опустить в горячую воду (80-90°С). Для придания аромата и приятного цвета добавить в воду одну чайную ложку сухих плодоножек вишни. Затем ягоды положить в сахарный сироп и оставить в нем на 3-4 часа. После этого довести до кипения, варить на медленном огне в течение 50-60 минут, снять с огня, оставить на некоторое время, после чего уваривать, с добавлением лимонной кислоты и ванилина, до готовности.

Умярова Татьяна Владимировна (г. Североморск)

Вишневое варенье «Для Иришки»

Для варенья из вишен с косточками приготовьте горячий сироп (на 1 кг вишни 800 г сахара и 2 стакана воды) и залейте им наколотые плоды в том тазу, в котором они будут вариться. После выдержки вишни в сиропе (3-4 часа) варите ее при слабом кипении 5-8 минут и снова выдержите 5-6 часов. Во время второй выдержки к вишне добавьте еще сахарный песок (на 1 кг вишни - 400 г сахарного песка для не кислой вишни и 600 г - для кислой), пока варенье в тазу горячее, чтобы сахар полностью растворился. На 1 кг вишни расходуется 1,2-1,4 кг сахара.

Костянюк Галина Сергеевна (г. Киев)

Компот из ежевики с ромом

1 кг хорошей крупной ежевики, 1 кг сахарного песка, 0,1 л воды и немного рома.

Очищенную от плодоножек ежевику промыть на сите холодной водой, дать воде стечь. В сахар налить воды и дать закипеть. В сироп засыпать ежевику и кипятить 5 минут. Из оставшегося сиропа ежевику переложить в банки. Сироп еще немного прокипятить, охладить и залить им ежевику.

Добавить по ложке рома, банки плотно закрыть.

Горева Валентина Ивановна (г. Карпинск)

Ежевика в собственном соку

Ягоды ежевики послойно пересыпать сахаром (300-400 г на 1 кг ягод) и добавить лимонную кислоту (2 г на 1 л банку), после чего поставить на 12 часов в прохладное место. Когда выделится сок, ягоды переложить в банки, заполнив их до плечиков, нагреть сок до температуры 90 градусов и залить им ягоды.

Пастеризовать при температуре 80 градусов (0,5 л - 10 минут, 1 л - 15 минут) или стерилизовать соответственно 5 и 8 минут.

Гузанова Ирина Викторовна (п. Досчатое, Нижегородская обл.)

Варенье из целых абрикосов

1 кг абрикосов, 1-1,2 кг сахара, 1,5 стакана воды, 3-4 г лимонной кислоты.

Отобрать мелкие, не совсем зрелые абрикосы, тщательно вымыть, наколоть их несколько раз в разных направлениях заостренной деревянной палочкой. Затем подготовленные таким образом абрикосы опустить на 2-3 минуты в кипящую воду и сразу же остудить их в холодной воде. Приготовить горячий сироп и залить им плоды, довести на слабом огне до кипения. Кипятить 5 минут и отставить на несколько часов для охлаждения. Так повторять еще два раза, а затем варить до готовности. За 3 минуты до окончания варки добавить лимонную кислоту. Готовое варенье разложить в чистые ошпаренные банки.

Зеленкова Оксана Дмитриевна (г. Кызыл)

Компот земляничный

Заливка: на 1 л воды - 200-500 г сахара.

Подготовленные ягоды обдать кипятком и уложить в банки по плечики, залить горячим сиропом. Через 5 мин. сироп слить, довести до кипения и вновь заполнить им банки. Сразу же закатать банки крышками и перевернуть вверх дном.

Земляника садовая с сахаром

1 кг земляники, 250 г сахара.

Банки заполнить подготовленными ягодами, пересыпая их сахаром. Ягоды должны выступать над краями горлышка. Когда ягоды осядут и сравняются с краями горлышка, пастеризовать их при 80°С: литровые банки - 12-15 мин., трехлитровые - 25-30 мин. Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 7 и 15 мин.

Ярошевец Татьяна Константиновна (г. Воронеж)

Абрикосы в яблочном пюре

1 кг абрикосов, 1 кг кислых яблок, 100-200 г сахара, 3-4 бутона гвоздики.

Яблоки нарезать дольками, удалив только плодоножки и косточки. Положить в эмалированную кастрюлю, добавить 1/2 стакана воды и подогреть, накрыв крышкой, до полного размягчения яблок. Протереть яблоки в горячем виде через сито (или пропустить через мясорубку). В полученном пюре растворить сахар и, регулярно помешивая, довести до кипения и добавить гвоздику. Спелые абрикосы разрезать на половинки, удалив косточки. Заполнить банки абрикосами по плечики и залить кипящим яблочным пюре. Стерилизовать банки: пол-литровые - 10 минут, литровые - 15 минут.

Логинова Лариса Дмитриевна (г. Саранск)

Грушевый компот с медом

3 кг подготовленных груш, 400 г меда, 1,25 л воды.

Крупные, крепкие груши очистить, разрезать на 4 дольки, вырезать сердцевину, на несколько минут положить их в подкисленную воду и уложить в банки. Мед с водой прокипятить и охлажденным сиропом залить груши в банках. Стерилизовать 15 минут или пастеризовать 30 минут при температуре 80 градусов. Банки закупорить и охладить.

Буянова Тамара Матвеевна (г. Быхов)

Красная смородина в собственном соку

Красную смородину очистить и промыть, обсушить. Разложить в подготовленные банки до плечиков, слегка пересыпая сахаром (на литровую банку - 4-5 чайных ложек сахара, по желанию можно больше). Накрыть крышками, стерилизовать 15 минут, закатать, охладить.

Компот из красной смородины

3 кг красной смородины, 1 л воды, 750 г сахара.

Спелую, крупную смородину промыть холодной водой, освободить от плодоножек, высыпать в подготовленные банки. Прокипятить воду с сахаром, горячим сиропом залить ягоды, банки закрыть крышками и простерилизовать 3 минуты.

Колесник Ирина Игоревна (г. Ногинск)